

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



FOOD PLATING: ХАРЧОВИЙ ДИЗАЙН

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Всі програми спеціальності 181	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	Перший (бакалаврський)	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

ВИКЛАДАЧ

РАДЧЕНКО АННА ЕДУАРДІВНА



Вища освіта – спеціальність «Товарознавство та експертиза в митній справі» (кваліфікація товарознавець-експерт)

Науковий ступень – кандидат технічних наук , 05.18.15 – товарознавство харчових продуктів

Вчене звання – доцент кафедри товарознавства та експертизи товарів

Досвід роботи – 11 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка 43 наукових та навчально-методичних розробок;
- учасник 25 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- організатор міжнародних кулінарних фестивалів у Харкові (2015, 2016, 2017 рік), Києві (2015 рік), Чернівцях (2015 рік), Туреччині 2017 рік;
- член міжнародних кулінарних союзів Болгарії, Хорватії, Туреччини;
- посол в Україні Союзу Кулінарів Середземноморських та Європейських країн;
- суддя міжнародних гастрономічних фестивалів та конкурсів Хорватії, Чорногорії, Сербії, Іспанії, Франції, Шрі Ланці, Ізраїлі, України, Туреччини, Албанії.
- організатор і учасник тритижневого очного навчання в Вищій школі готельно-ресторанного бізнесу імені Жана Друана (м. Париж, Франція).

телефон	050-66-73-849	електронна пошта	gasanova.aana.edyardovna@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
---------	---------------	------------------	------------------------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування уявлення про тренди у харчовому дизайні, сучасні методи оформлення страв для досягнення гармонії та композиційної привабливості
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • розуміння основ виробництва харчової продукції в закладах ресторанної індустрії та вміння їх реалізовувати при декоруванні страв/ оцінювання за результатами практичної роботи; • знання загальних вимог, які висуваються до харчової продукції при її виробництві, реалізації споживачу та використанні харчового дизайну/ оцінювання за результатами практичної роботи; • володіння базовими формами презентацій страв та впровадження елементів фудплейтінгу / оцінювання за результатами практичної роботи; • розуміння та володіння сучасними трендами в фудплейтінгу у закладах ресторанної індустрії / оцінювання за результатами практичної роботи
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 години лекції, 18 години лабораторні заняття; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетентності	<p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій</p> <p>ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</p>	Програмні результати навчання	<p>ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції та тренди розвитку ресторанної індустрії, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій</p> <p>ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру в ресторанній індустрії</p> <p>ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в ресторанній індустрії</p>
-----------------------	--	--------------------------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1	Тема 1. Основи виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанної індустрії. Food plating та види харчового дизайну	Практичні (ПЗ) заняття		Самостійна робота	Моніторинг сучасних тенденцій фудплейтінгу. Характеристика та асортимент сучасних декорів. Різновиди фудплейтінгу. Арт-візаж. Нейрогастрономія та гастрофізика страв.
Лекція 2, 3	Тема 2. Food plating: відмінності у сприйнятті їжі на різних континентах та серед різних культур	ПЗ-1,2	Тема 1, 2. Food plating у закладах ресторанної індустрії		

Лекція 4	Тема 3. Базові техніки фудплейтінгу та естетична практика кулінарії	ПЗ -3	Тема 3. Фудстайлінг та арт-дизайн страв
Лекція 5	Тема 4. Способи декорування страв		
Лекція 6	Тема 5. Сучасні тренди фудплейтінгу		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	<p>1. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства: посібник / За заг. ред. Доценко В.Ф. Київ :Кондор, 2021. 292 с.</p> <p>2. Стріха Л. О., Шевчук Н. П. Дизайн страв та кондитерських виробів : курс лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2022. 92 с.</p> <p>3. Павлюченко О.С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві: конспект лекцій для студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа» денної форми навчання. К.: НУХТ, 2014. 93 с.</p> <p>4. Нік Шарма. Формула смаку. Виклад науки високого куховарства + понад 100 вибраних рецептів. ArtHuss, 2022. 352 с.</p> <p>5. Rutynskyi M., Zaychenko V. (2022). The concept of «food plating» in the restaurant business of Ukraine. Tourism & Hospitality Industry in Central and Eastern Europe, 7. P. 43-49.</p> <p>6. Grahl, Jo. (2021), Secrets Of Modern Plating: The Importance, Tools, And Techniques Of Food Plating: An Overview Of Food Styling And Carving, Independently Published, London.</p> <p>7. Pendrill, K. (2023), “Food Plating Techniques: How to Plate Food Like a Chef”, available at: https://www.touchbistro.com/blog/food-plating-tech-niques-for-restaurants/ (accessed 10 January 2023)</p>	Методичне забезпечення	<p>1. Радченко А.Е. Робоча програма дисципліни «Food plating: харчовий дизайн» для студентів спеціальності 181«Харчові технології» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання. Х: ДБТУ, 2024.</p> <p>2. Радченко А.Е. Короткий конспект лекцій з дисципліни «Food plating: харчовий дизайн» для студентів спеціальності 181«Харчові технології» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання. Х: ДБТУ, 2025.</p> <p>3. Радченко А.Е. Методичні вказівки до лабораторних занять з дисципліни «Food plating: харчовий дизайн» для студентів спеціальності 181«Харчові технології» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання. Х: ДБТУ, 2024.</p> <p>4. Радченко А.Е. Методичні вказівки з організації самостійної роботи з дисципліни «Food plating: харчовий дизайн» для студентів спеціальності 181«Харчові технології» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання. Х.: ДБТУ, 2024.</p> <p>5. Радченко А.Е. Питання до заліку з дисципліни «Food plating: харчовий дизайн» для студентів спеціальності 181«Харчові технології» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання. Х: ДБТУ, 2024.</p>
-------------------	---	-------------------------------	---

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.